



El espacio doméstico, en el "Tesoro de la lengua española" y el "Suplemento" de Covarrubias

Françoise Cazal

► To cite this version:

Françoise Cazal. El espacio doméstico, en el "Tesoro de la lengua española" y el "Suplemento" de Covarrubias. 2010. halshs-00605436

HAL Id: halshs-00605436

<https://shs.hal.science/halshs-00605436>

Preprint submitted on 1 Jan 2012

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

El espacio doméstico, en el *Tesoro de la lengua española* y el *Suplemento* de Covarrubias

A Rodolfo, entrañable amigo, estas breves calas que reflejan mi afición al mundo casero áureo.

Françoise Cazal
Université de Toulouse

El famoso diccionario de Sebastián de Covarrubias¹ ofrece al estudioso una inagotable cantera de informaciones sobre la vida doméstica. Recogemos aquí un muestrario de los aspectos materiales de la casa áurea², limitándonos, en sentido propio, al ABC del espacio doméstico, al sacar la mayor parte de los ejemplos citados de estas solas tres primeras letras del alfabeto³.

Las informaciones que se encuentran en las digresiones del lexicógrafo son las más valiosas para el lector moderno: Covarrubias nos interesa aún más cuando se confía, olvidándose de su papel de puro recopilador de etimologías y sentidos de las palabras. Las mejores “cazas”, se hacen en los artículos más inesperados. En la palabra *estrado*, por ejemplo, sólo figura una escueta definición: “*estrado*: el lugar donde las señoras se asientan sobre cojines y reciben las visitas”. En cambio, en otros artículos del diccionario (como, sorprendentemente, en *arremangar*), encontramos alusiones al estrado más interesantes que en la entrada propia⁴. Covarrubias depara con frecuencia a su lector gratas sorpresas de este tipo. En *albarda*, figura una receta de berenjenas: “berenjenas enalbardadas son partidas y rellenas con pasta de huevos y otras cosas” y en *almario*, una reflexión sobre el lenguaje de los niños. Donde encontramos más elementos pintorescos del hogar es en los detalles que acompañan la definición del vocablo: en *alcohol*, “cierto género de polvos”, descubrimos un detalle que refleja una pequeña instantánea de vida áurea y capta gráficamente la gestualidad de la coquetería: “con un palito de hinojo teñido en ellos, le pasan por los ojos”; otro ejemplo se da en la entrada del vocablo *albahaca*, en la cual Correas expone un tratado completo del arte de gobernar a los criados.

Sin embargo, también encontramos, en su sitio debido, los comentarios previsibles. En la definición de la palabra *afeite* es donde aparece todo el discurso moral que se podía esperar sobre el tema. Pero, no por ello renuncia totalmente Covarrubias a la fantasía: felizmente para el lector, los discursos moralizantes, algo reconvenidos, se mezclan con observaciones variadas y etimologías llenas de inventiva chispeante, que hacen del *Tesoro* un verdadero libro de cabecera. Buen ejemplo de ello es el comentario que acompaña la palabra *chorizo*: “es un género de morçilla, la qual tomó nombre del sonido que hace sobre las brasas quando va destilando su grasa”.

Además de las observaciones relacionadas con la vida doméstica, los hallazgos más agradables son los que conciernen auténticas escenas domésticas: el artículo *cedacillo* depara al lector una escena de intimidad hogareña, que, como ocurre muchas veces en el *Tesoro*, parte de un proverbio (“Cedacillo nuevo, tres días en estaca”⁵), comentado por Covarrubias de esta

¹ S. de Covarrubias, *Tesoro de la lengua española o castellana*, ed. M. de Riquer, Barcelona, Alta Fulla, 2003.

S. de Covarrubias, *Suplemento al Tesoro de la lengua española o castellana*, ed. G. Dopico y J. Lezra, Madrid, Polifemo, 2001.

² Nos limitamos a recoger escenas domésticas específicas del Siglo de Oro, porque también las refiere Covarrubias “de segunda mano”, sacadas de la Antigüedad clásica (por ejemplo bajo el nombre *Agatocles*).

³ Las pocas excepciones, como los artículos “gato”, o “lumbre”, se dan para completar ejemplos sacados de las letras ABC. Dos memorias de tesina realizadas bajo mi dirección en la Universidad de Toulouse-Le Mirail se dedicaron, después de estas primeras calas preparatorias mías, al estudio exhaustivo de los artículos del *Tesoro* sobre esta temática doméstica. Ver L. Peyronni y V. Gasamans (2005, 2006), memorias no publicadas de la Universidad de Toulouse II.

⁴ Véase G. Correas, *Vocabulario de refranes y frases proverbiales*, 1627, ed. L. Combet, rev. por R. Jammes y M. Mir-Andreu, Madrid, Castalia, 2000: “La dama en la calle, grave y honesta; en la iglesia, devota y compuesta; en casa, escoba, discreta y hacendosa; en el estrado, señora; en el campo, corza; en la cama, graciosa, y será en todo hermosa” (L 171 r).

⁵ Ver Correas *op. cit.*, “Cedacillo nuevo, tres días buenos. Cedacillo nuevo, tres días en estaca. / De lo que le dura poco la bondad, y más en el que entra diligente a servir y afloja presto” (C 464 r).

manera: “los primeros días que la muger compra el cedacillo para colar el vino o otro licor, pónelo colgado luego en un clavo o en una estaquilla, pero dentro de pocos días se olvida, y anda rodando por el suelo”. En el artículo *cedazo* del *Suplemento*, se añade una información sobre el uso que hacen las brujas de dicho utensilio doméstico. Aunque las preocupaciones eruditas hacen que el *Suplemento* sea generalmente menos rico en informaciones sobre la vida doméstica que el primer *Tesoro*, en esto también hay excepciones: para completar el artículo *gata*, que ya, de por sí, presenta una interesante escena casera, el artículo *gato* del *Suplemento* se acaba con un elogio de los animales domésticos: “No aver gato ni perro en una casa vale tanto como estar sola, porque de ordinario en qualquiera casa por pobre que sea ay un gato para tomar los ratones y un gozque para ladrar a los que entran en ella de fuera”. Covarrubias añade, a continuación, una cita jurídica que incluye los tres animales domésticos principales (gato, perro, gallo) en una lista donde figuran también, de modo significativo, los enseres domésticos: “[...] e si por aventura ninguna otra cosa en el castiello fincase señaladamente in deve fincar a lo menos can e gato et gallo et cedaço et artesa, et olla, [...]”.

Algunas definiciones relativas al confort hogareño permiten reconstituir el entorno cotidiano áureo, empezando por el decorado y los muebles. En el *Suplemento*, a propósito de la palabra *apuesta*, se lee: [es] “la empaliada y adorno de colgaduras con que entapiçan las paredes, a lo qual llaman apostar, que dize así: los paños que se ponen para apostar las paredes [...]”. Covarrubias apunta otra palabra, *alcatifa*: “tapete o cubierta de lana o de seda que se pone para cubrir algo”; y también *alquicel*: “cubierta de vanco, mesa o otra cosa, texida sin costura a manera de manta”, haciéndose el testigo del decorado de su tiempo.

No faltan la vajilla y otros tipos de enseres: *almofia* es “escudilla grande y no honda”; *albornía*, “escudilla tosca y grande de barro”. Varias definiciones, entre las cuales la del vocablo *arraax*, nos muestran a las damas reunidas alrededor del brasero: *arraax* son “los oseuelos de las azeytunas, quebrantados en la rueda del molino del azeyte, que exprimido dellos y del hollejuelo los suelen secar y gastar en los braseros de las damas”, y el lexicógrafo apunta que se utiliza este combustible “[...] porque su fuego es apazible y no hace daño a la cabeza”. Pero, mucho más tarde, al elaborar el *Suplemento*, Covarrubias, quizás preocupado por haber tranquilizado en exceso a sus lectores sobre la inocuidad del brasero en el primer volumen, impartirá nuevos consejos de prudencia sobre el tema de la calefacción casera, esta vez directamente en la palabra *brasero*. Se lee: “Quán peligrosa cosa sea dexar de noche ençendido brasero donde se duerme, cada día vemos por esta ocasión mil desgracias, así en personas particulares como en principales”. Siguiendo con el tema de la calefacción, en el artículo *alnafe*, Covarrubias escribe: “es una hornaza de hierro que debaxo tiene lumbre y encima se pone la olla, y dizen cozerse allí mejor que en otra parte, porque el calor del fuego le da igualmente, recibéndolo por baxo. Y porque para hazer arder el carbón lo soplan, algunos de estos alnafes tienen sus fuelles para este efeto”. Estas explicaciones sobre el *alnafe* desembocan, para grata sorpresa del lector, en una minuciosa explicación de un epigrama de Marcial, que Covarrubias cualifica de “tan dificultoso como sucio”, dedicado a la evocación de las partes vergonzosas de una ramera. El motivo del calor acarrearía este tipo de asociaciones...

Las luminarias son otro elemento del confort casero en haber llamado la atención de Covarrubias. Nos enteramos, en el artículo *luminaria*, de que se adornaban las casas con “luces que se ponen en las torres y ventanas, en señal de fiesta”. Manifestación externa de riqueza, la iluminación exterior e interior de una casa podía representar un gasto importante, lo cual explica las amonestaciones de los amos a los criados descuidados que no apagaban las luces con bastante celeridad. Covarrubias, en el artículo *candil*, nos cuenta que “Quando están muchos candiles encendidos por la casa, suele dezir el señor della, pareciéndole que algunos se podían escusar, si está parida la gata. Y este modo de reprehender las muchas luces nació de lo que escriben los autores y la experiencia nos muestra, que los ojos de los gatos relumbran de noche mucho, y quando la gata ha parido cinco o seys gatillos, ay muchos ojos reluzientes que parecen lumbres”. Podemos comparar con las explicaciones que da Correas en su *Vocabulario de refranes*: “¿Está parida la gata? / Dícese quando hay encendidas más velas de las que bastan, para que se maten las que sobran, y no se gasten de balde”⁶.

⁶ Gonzalo Correas, *op. cit.*, E 2372 r.

Todavía en lo que se refiere a las luces, Covarrubias precisa cuidadosamente en qué difieren la antorcha y el hacha: “*antorcha*: la hacha o blandón de cera encendida; *latine funale*, de *funes*, *nis*, por la cuerda torcida de muchos hilos; y así porque los hilos de la antorcha, como los tres o quatro velones de que consta, incorporados todos juntos en capas de cera van torcidos, se llamó antorcha a *torquendo*. Es diferente de la hacha, porque la hacha va toda seguida e igual, y la antorcha va a trechos torciéndose”⁷.

Asimismo, *candelilla* es un artículo rico en sugerencias, entre las cuales Covarrubias privilegia un detalle del arte de hilar o bordar con seda, antes de evocar una escena doméstica: “*candelilla*: la candela delgada que se hace de cera hilada, para encerer los cortes de la seda, que no se desheben y para otros muchos usos”. El lexicógrafo completa estas informaciones, como suele hacerlo con frecuencia, con una breve escena de las que ocurrían en los zaguanes de palacios: “Con estas candelillas suelen los pajes quemarse unos a otros los çapatos, quando se duermen esperando a sus amos en las visitas”. Estos pajecillos dormirían en el suelo, o en “*almadraques*”: *almadraque*, como lo explica Covarrubias, es “un colchón basto en que duerme la gente de servicio quando no se desnudan por estar aprestados para lo que se puede ofrecer, como son los jergones de los alabarderos o guarda de palacio”. Los detalles materiales, en el *Tesoro* de Covarrubias conducen a menudo al terreno de las observaciones sociales.

La dietética, el arte culinaria, la preparación de alimentos afrodisíacos o de medicinas caseras son otros tantos temas del *Tesoro* que atañen al universo doméstico. Descubrimos, al hojear el *Tesoro*, el uso de un sinfín de especias, como la *alcaravea* (en francés, “carvi”) que es “una semilla o género de especia que se usa mucho en las guisadas, y especialmente se come con el repollo por ser caliente y sana”. Ejemplo de alimento afrodisíaco citado por Covarrubias es la almeja: “[...] una conchuela pequeña, comida de gente pobre y que provoca a lujuria”.

El capítulo de las bebidas es particularmente rico. Covarrubias evoca el consumo frecuente de la *aloja* (o “hydromeli”), “bebida muy ordinaria en los tiempos del estío, hecha de agua, miel y especias”. Menos conocido es el *alquerme*, bebida medicinal, cuya composición se saca, como ocurre con frecuencia, del *Dioscoridem* del doctor Laguna: “Es una confección de açúcar, polvos de rosas y otras flores, con los de coral, perlas y otras cosas confortativas para el corazón; y porque lleva polvos de grana, y el gusanito de que se haze, dicho cocco, en lengua arábica, se llama *karmes* o *kermes*, dió nombre a esta confección, y la llamaron alcherme. [...] Y de aquí se dixo carmesí, digo de *kermes*”. Covarrubias suele citar el contenido de los ingredientes de una composición medicinal sin entrar en los detalles, pero remitiendo con precisión a la fuente de donde proceden estas informaciones, para certificar sus aseveraciones. También es costumbre del famoso lexicógrafo poner una digresión etimológica al final del artículo. En el tema de las preparaciones medicinales, notamos una predilección de Covarrubias por los cordiales: véase, por ejemplo, *alcorça*, que “es una costra de açúcar afinada con mezcla de polvos cordiales”.

Del corazón pasamos sin transición a la coquetería mujeril, tema muy presente en los artículos de Covarrubias y que permite descubrir varias escenas caseras pintorescas. *Açafate*, es “un género de canastillo estendido de que usan las damas para que las criadas las traygan los tocados, lienços o camisas”. Para saber más de estas tocas, se ha de mirar bajo la palabra *alcrevite* (*latine sulfur*), donde aprendemos que el “açufrador” es “el enxugador donde se da color a las tocas con el azufre”. También servía el azufre, en aquellos tiempos, para aderezar el pelo: “Açufrarse el cabello, ponerlo rojo con el humo de açufre”. Siguiendo con el tema del adorno del pelo, Covarrubias nos indica, en el artículo *aguja*, que “Llámanse también agujas hierros, o moldes con que se enortijan y enriçan las damas los cabellos”.

La mujeres se valían también, para usos idénticos a los del azufre, del *azafrán*, sustancia por la cual se entusiasma con un lirismo comunicativo Covarrubias: “[...] el açufrán tiene color de oro y es apazible, agradable y hermoso a la vista, y por esto se ha usado y se usa dar con él color a las tocas y teñir las aguas”. En dicha entrada se desliza una digresión de mucho interés, a propósito del teatro antiguo del Siglo de Oro: “que fingiendo en los teatros la pluvia de oro, davan color al agua con el açufrán que, derramada sobre las velas o cielos de lienços, distilavan y esparcían un rocío menudo y suave”.

⁷ Véase Gonzalo Correas, *op. cit.*, “Vecina, préstame vuestras hachas para hacer Todos Santos. / Contra los que piden lo que no deben pedir emprestado, como son las cosas que se gastan, y es mal miramiento” (V 106 r).

Muchas preparaciones caseras están en la frontera entre lo comestible y las recetas de botica. Por ejemplo, Covarrubias informa que la *acelga* blanca, que “ablanda el vientre”, no se ha de confundir con la negra “que le restriñe cocida con lentejas y más sus rayces”. Las preparaciones aludidas nos seducen frecuentemente por su formulación, como la del artículo *azúcar*: “Açúcar de redoma: el que se quaxa en los bordes y suelos de las redomas que tienen jarabe violado o de culantrillo de poço, lo que es bueno para ablandar el pecho”. En otra entrada, el lexicógrafo informa al lector sobre el *culantrillo*⁸ (*capillus veneris*), y allí se observa, además, que los artículos que atañen a las hierbas empiezan generalmente por una evaluación de la popularidad de la planta medicinal: el culantrillo es “yerba muy conocida”; la salvia es “yerba bastantemente conocida”. El lexicógrafo, en el artículo *salvia*, después de otros usos médicos, menciona una receta para mejorar la fertilidad de la pareja: “Tiénese por averiguado que si la muger casada, después de aver dormido cuatro días sin compañía, bebiesse una emina del çumo de la salvia con un poco de sal y se juntare luego con su marido, concibirá sin falta; assí lo dize Laguna sobre Dioscórides”.

A pesar de tener dudas sobre la verosimilitud de una receta de droguería, Covarrubias la incluye en su diccionario, como ocurre en el artículo *canina* (*Suplemento*), en el cual no se trata de la olorosa *rosa canina* sino del excremento de perro: “Diçen tener alguna virtud en medicina y algunos se persuaden a que entra algunas vezes en la composición del alfeñique que se hace para los niños”. Veamos, pues, el artículo *alfeñique*: “Es cierta pasta de açúcar para ablandar el pecho, como ellos no pueden arrancar; y porque ordinariamente hazían unos rollitos delgados para poderlos poner en la boca del niño, que como peçón los chupasse, le llamaron los árabes *fenicum*, *ci*, largo y delgado [...]; al que es muy delicado dezimos comúnmente ser hecho de alfeñique”. Comprobamos que los artículos en que predomina el enfoque de “Enciclopedia práctica” no dejan por ello de explorar el aspecto lingüístico.

Una escena familiar casera sacada del artículo *apio* muestra que las recetas de fitoterapia no iban siempre coronadas de éxito, sobre todo cuando llegaba tarde el remedio; después de recordar que, en la Antigüedad, “el apio es el símbolo de la tristeza y del lloro, por causa de algún difunto”, añade Covarrubias: “Del apio ay un refrán que dize: “El apio en el huerto y el hijo muerto”; dízese de los remedios que vienen tarde. A una muger muriósele un hijo, y estando haziendo remedios para su enfermedad, faltava apio, y buscándolo no lo hallaron hasta después de muerto: vino una de las vezinas a hazerle saber cómo en un rincón del huerto avía una mata de apio, lo qual causó más dolor que remedio a la muerte. Y para dar a entender que es de necios acudir con el remedio quando no es menester, dize el refrán: “El apio en el huerto y el hijo muerto””⁹. Es posible comparar con el estilo, más escueto, de Correas que comenta, en su *Vocabulario*, el mismo proverbio: “El hijo muerto, y el apio en el huerto. / Con el apio se desopilan los niños; reprehende el descuido de remediar las cosas con tiempo, habiendo con qué”.

La organización del espacio de la casa áurea aparece de repente en el transcurso de una observación botánica: la definición del artículo *acíbar*, que empieza por “El jugo de las pencas de una yerba bavosa que comúnmente se llama şabira” [...], concluye con una evocación paisajística casera: “En España las crían en los güertos y en los tiestos”. El artículo *aliaga* (*Suplemento*) nos brinda otra información mixta de este tipo: “Es una mata espinosa que naçe en los campos incultos. Produce una flor amarilla hermosa a la vista. Bardan con ella las tapias de los çercados: quémanlas en los hornos y pónenlas sobre los toçinos colgados para que no los coman los ratones”. Ahí tenemos otro ejemplo del eclecticismo del lexicógrafo, en quien congenian las preocupaciones estéticas (“flores hermosa a la vista”) y las inquietudes caseras ordinarias, como la lucha contra los ratones.

El *Tesoro* encierra numerosas informaciones técnicas sobre preparaciones culinarias. En caso de habérsenos perdido el famoso libro de cocina de Simone Ortega, *Mil ochenta recetas de cocina*¹⁰, podemos recurrir a Covarrubias que resume la receta de la olla podrida y, en premio, nos propone su etimología personal, en el artículo *olla*: “Olla podrida, la que es muy grande y contiene en sí varias cosas como carnero, vaca, gallinas, capones, longaniza, pies de puerco, ajos,

⁸ ‘Capillaire’.

⁹ Correas, *op. cit.*, E 639 r.

¹⁰ Madrid, Alianza Editorial, 1972.

cebollas, etc. Púdose decir podrida en quanto se cueze muy despacio, que casi lo que tiene dentro viene a deshazerse, y por esta razón se pudo dezir podrida, como la fruta que se madura demasiado; pero aquello podrido es lo que da el gusto y punto". Covarrubias, cuya honradez intelectual no se puede poner en tela de juicio, añade a continuación que "Andreas Bacio, médico romano, en el libro que hizo *De natura vinorum*, dize que olla podrida es lo mismo que poderida, conviene a saber poderosa, por ser tan grande y contener tan varias cosas". Más adelante, a propósito de un proverbio ("Dos vezes olla, amarga el caldo"¹¹), Covarrubias da una preciosa indicación que permite comparar la dieta en las casas pobres y frugales y en las casas ricas. Dice: "en algunas casas se haze olla solamente al medio día, y a la noche, passan con una ensalada y fruta".

Las entradas citadas a continuación ejemplifican las varias actitudes adoptadas por el lexicógrafo: con frecuencia, se expresa de modo meramente alusivo, limitándose a unas observaciones lingüísticas, como en el artículo *arveja*, donde se contenta primero con citar la etimología de la palabra, completada por una expresión usual, "no valer una arveja". para añadir luego, a propósito de la variante aumentativa de este vocablo, que existe "otra especie de arbejas [que] llaman arbejones", enriqueciendo así la aportación filológica por la evocación de una práctica casera cotidiana: "suelen hazer dellos potaje, como de los garbanços quando están verdes". Otras veces, propone a su lector una descripción muy detallada, como en el artículo *albóndigas*, donde se mezclan íntimamente los ingredientes culinarios y etimológicos: "el nombre y el guisado", nos dice, "es muy conocido; es carne picada y sazónada con especias, hecha en forma de nuezes o bodoques, del nombre *bunduqun*, que en arábigo vale tanto como avellana, por la semejança que tiene en ser redonda; y *bunduqun* propiamente sinifica la ciudad de Venecia, de donde llevaron las posturas de los avellanos o su fruta, y por esso le pusieron el nombre de la tierra de dó se llevó, como es ordinario; pues decimos damascenas, çaragocés a las ciruelas de Damasco y Caragoça, bergamotas y pintas a las de Bérgamo y Pinto, [...]". Da pena abreviar la cita porque los artículos de Covarrubias son como fragmentos de música y no darlos en su integralidad es un atentado contra la estética literaria. Una vez más, Covarrubias sorprende al lector, que esperaba detalles sobre las albóndigas y descubre un repertorio de las especies de frutas familiares en el Siglo de Oro.

El predominio de la etimología árabe es un rasgo cuasi constante de las entradas del *Tesoro* que, en la letra A, se refieren a los alimentos, como por ejemplo, en *alcuzcuzu* o *alaxú*: "conserva hecha de miel y especias y pan rallado". Esta perpetua referencia a la cultura árabe molestaba quizás a Covarrubias, que, en el artículo *almodrote* ("Cierta salsa que se haze de azeyte, ajos, queso y otras cosas"), se esfuerza en demostrar que este nombre tiene poco que ver con la lengua arábica: "en fin, el nombre, aunque los arábigos le ayan disfraçado con su artículo, es corrompido del dicho nombre latino *moretum*, interponiendo la letra D, *modretum*, y de allí modrote, y con el artículo, al-modrote". Los comentarios hechos por Covarrubias a propósito de esta palabra encierran, además, una reconstitución de la gestualidad técnica ancestral: "dixose *moretum* [...] porque para majar el almodrote bien, y mezclar todo lo que lleva, se va despegando y rayendo de las paredes del mortero, y juntándose en el hondo para poder machacar o majar". En los artículos del *Tesoro* la información documental viene frecuentemente puesta en relación con los actores de la vida doméstica y escenificada mediante la gestualidad del cuerpo. Nadie iguala a Covarrubias en el arte de dibujar estos ademanes técnicos caseros que reflejan la vida cotidiana de sus contemporáneos. Algunos de estos ademanes siguen siendo familiares, como *majar*, o *ahechar*, pero los hay menos conocidos, como, por ejemplo, *despinzar*: "la mujer que saca los nudillos del paño quando acaba de salir del telar"¹².

Terminaremos esta breve visita del universo doméstico áureo con la palabra *almarraja* en la cual se evoca una práctica refinada para perfumar la casa: "es cierta forma de vidrio a manera de garrafa buelta al revés y cerrada por el gollete o cuello, el qual sirve para asir la almarraja, y

¹¹ Correas, en su *Vocabulario*, recoge una serie de variantes para este refrán: "Amargar el caldo (A 347 f) / Por: ser cosa de pesadumbre. "Hale de amargar el caldo" (H 347 f); Cada día olla, amargará el caldo. Cada día gallina, amarga la cocina. Cada día peces (o pescado) amarga (o amargará) el caldo (C 78 r); Dos veces cocina, amarga el caldo (D 703r); Dos veces olla, amargará el caldo (D 705 r).

¹² Ver Correas, *op. cit.*, "Mataba la vieja y mal para los ñudos (M 730 r). / La vieja, espulgando la camisa, con la poca vista los ñudos se la hacen piojos, y apriétalos con las uñas, y a quien lo ve parece que mata y da ocasión al refrán. En la impresión de Madrid le erraron por no entenderle, y escribieron: "Me ataba la vieja...", sin sentido ni buen romance".

todo el vientre está con agujeritos menudos, y por ellos rocían, o por la misma boca que está en medio. Y [...] puede traer origen del verbo hebreo *rahaz*, que vale *eructare, educere et movere*, porque moviendo la almaraja, echa por la boca el agua, como con regüeldo a borbotones”.

Cuando se entresacan y agrupan para la observación, las entradas dedicadas al espacio casero en el *Tesoro de la lengua* y su *Suplemento* aparecen como un conjunto de sorprendente coherencia, que revela la mirada aguda de Covarrubias sobre la vida cotidiana de su tiempo, a la par que nos informa sobre los sentires personales del lexicógrafo y el contexto ideológico de una época que, gracias al *Tesoro*, no nos parece tan lejana.